

PL

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia przeczytać uważnie poniższe instrukcje. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.

OPIS URZĄDZENIA

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

1. Kabel zasilający
2. Zbiorniczek na skropliny
3. Urządzenie zapobiegająca rozpryskiwaniu
4. Podstawa podgrzewacza
5. Płytką grzewczą
6. Lampka kontrolna OK. dla pary
7. Przełącznik ON/OFF do kawy espresso/cappuccino
8. Przełącznik 5/10 filiżanek do kawy filtrowanej (tylko w niektórych modelach)
9. Przełącznik ON/OFF do kawy filtrowanej
10. Lampka kontrolna ON do kawy filtrowanej
11. Lampka kontrolna 5/10 filiżanek kawy filtrowanej (tylko w niektórych modelach)
12. Lampka kontrolna ON do kawy espresso/cappuccino
13. Mały dzbanek do kawy espresso/cappuccino
14. Dozownik na dwie filiżanki kawy espresso
15. Dozownik kawy
16. Pojemnik na filtr do kawy espresso
17. Filtr do kawy espresso
18. Pojemnik na filtr do kawy filtrowanej
19. Filtr stały (jeżeli został przewidziany)
20. Dzbane do kawy filtrowanej
21. Przełącznik "flavour system" do regulacji aromatu kawy filtrowanej
22. Pokrywa pojemnika na wodę
23. Wyjmowany pojemnik na wodę
24. Pojemnik na filtr wodny (jeżeli został przewidziany)
25. Filtr wodny (jeżeli został przewidziany)
26. Przełącznik "Vario system" do regulacji aromatu kawy espresso
27. Pokrywa pojemnika na mleko
28. Urządzenie do spieniania mleka
29. Pojemnik na mleko
30. Pokrywa podgrzewacza
31. Podgrzewacz pary
32. Pokrętko pary

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do parzenia kawy i podgrzewania napojów: należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się wodą, parą wodną lub wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- Nie dotykać gorących części urządzenia (przewodu doprowadzającego parę i ciepłą wodę, podstawy podgrzewacza, powierzchni sąsiadującej z pojemnikiem na filtr oraz płytką grzewczą).
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć.
- W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia.
- Użytkownik nie powinien nigdy wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego.
- Wyjąć wtyczkę z sieci zasilającej i wyłączyć wyłącznik główny, jeżeli urządzenie nie jest używane. Nie zostawiać bez potrzeby urządzenia pod napięciem.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na powierzchni roboczej, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu. Podłączać urządzenie tylko do gniazdka o minimalnym natężeniu 10 A, wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- Nigdy nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0°C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

FILTR WODNY (jeżeli został przewidziany)

Filtr usuwa zapach chloru z wody. W celu jego zainstalowania należy:

- Wyjąć filtr wodny z plastikowego opakowania i wypłukać go w bieżącej wodzie.
- Podnieść pokrywę pojemnika na wodę, wyjąć pojemnik na filtr unosząc go ku górze (rys. 1).
- Otworzyć pojemnik na filtr naciskając w miejscach oznaczonych napisem "PUSH" i starannie umieścić w nim filtr, jak pokazuje rys. 2.
- Zamknąć pojemnik na filtr i włożyć na miejsce naciskając maksymalnie w dół.
- Po około 80 cyklach, a w każdym razie po sześciu miesiącach użytkowania, filtr wodny należy wymienić.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ

- Podnieść pokrywę i wyjąć pojemnik na wodę (rys. 3).
- Napętnić pojemnik świeżą i czystą wodą aż do wysokości wskaźnika poziomu wody odpowiadającego ilości filiżanek kawy, które chcemy przygotować (rys. 4).
- Włożyć pojemnik do urządzenia lekko go naciskając. Jeżeli chcemy, można pojemnik zostawić w ekspresie i do jego napętnienia wykorzystać dzbanek do kawy filtrowanej, na którym znajduje się wskaźnik poziomu.
- Otworzyć pojemnik na filtr obracając go w lewo (rys. 5).
- Do pojemnika na filtr włożyć filtr stały (jeżeli jest przewidziany) (lub filtr papierowy) (rys. 6).
- Wsypać do filtra zmieloną kawę przy użyciu dozownika będącego na wyposażeniu urząd-

zenia i wyrównać jej powierzchnię (rys. 7). Ogólną zasadą jest, że na jedną filiżankę kawy wsypuje się jedną płaską miarkę – około 7g (na przykład: 10 miarek na 10 filiżanek). Jednak ilość wsypywanej zmielonej kawy może się zmieniać w zależności od indywidualnych preferencji. Używać średnio zmieloną kawę dobrej jakości przeznaczoną do ekspresów z filtrami.

- Zamknąć pojemnik na filtr i ustawić dzbanek z zamknięciem na płytce grzewczej.
 - Wybrać żądane natężenie aromatu, jak opisano w paragrafie "Jak wybrać aromat".
 - Nacisnąć wyłącznik "ON/OFF" do kawy filtrowanej (rys. 8). Lampka kontrolna "ON" umieszczona nad wyłącznikiem wskaże, że ekspres do kawy filtrowanej działa.
 - Jedynie w modelach z przełącznikiem 5/10 filiżanek (8): jeżeli chcemy przygotować więcej niż 5 filiżanek, należy nacisnąć przełącznik (■ 10 ■ 5) (rys. 9) i zapali się odpowiednia lampka kontrolna.
- Jeżeli natomiast chcemy przygotować maksymalnie 5 filiżanek, przełącznik nie powinien być wciśnięty. W ten sposób ciepła woda będzie wolniej przepływać przez zmieloną kawę i otrzymamy tym samym lepszy napój.
- Po kilku sekundach kawa zacznie wypływać. **Całkowicie normalną rzeczą jest, że w trakcie zaparzania kawy z urządzenia wydostaje się niewielka ilość pary wodnej.**
 - Jeżeli po zakończeniu zaparzania kawy pozostawimy wyłącznik w pozycji "ON/OFF", a dzbanek na płytce grzewczej, ciepła kawa zachowa idealną temperaturę.

JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ

Przy pomocy Flavour System można wybrać aromat kawy filtrowanej w zależności od indywidualnych preferencji. Obracając pokrętkę regulacji aromatu kawy filtrowanej (rys. 10) można tak ustawić ekspres, by otrzymać kawę o mocnym (pozycja STRONG) lub lekkim (pozycja LIGHT) natężeniu smaku.

Urządzenie Flavour System zmienia natężenie smaku kawy na mniejsze lub większe, podczas gdy sam jej smak pozostaje niezmieniony.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

- 1 Zdjąć pokrywę podgrzewacza obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- 2 Wykorzystując wskaźniki poziomu wody umieszczone na stronie WATER LEVEL (poziom wody) mały dzbanek napełnić ilością wody (rys. 11) odpowiadającą ilości kaw espresso, które pragniemy przygotować (patrz tabela na końcu instrukcji).
- 3 Włączyć wodę do podgrzewacza (rys. 12).
- 4 Zamknąć pokrywę podgrzewacza obracając ją zdecydowanie zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- 5 Do pojemnika na filtr włożyć filtr do kawy filtrowanej (rys. 13).
- 6 Filtr napełnić zmieloną kawą przestrzegając zaleceń dotyczących dozowania z tabeli na końcu instrukcji, a następnie równomiernie ją rozłożyć (rys. 14). Należy używać średnio zmieloną kawę dobrej jakości, aby uniknąć zatkania filtra w trakcie przepływania przez niego wody.
Z brzegów filtra usunąć ewentualny nadmiar kawy (rys. 15).
- 7 Aby zamocować pojemnik z filtrem, należy umieścić go pod podstawą podgrzewacza z uchwytem skierowanym w lewo, zob. rys. 16, przesunąć do góry i równocześnie obrócić uchwyt w prawo. Zawsze przekręcać maksymalnie do końca.
- 8 Dzbanek na kawę filtrowaną umieścić pod pojemnikiem na filtr w taki sposób, by dzióbek znajdował się w środku otworu w pokrywie dzbanka (rys. 17).
- 9 W zależności od rodzaju kawy espresso, którą pragniemy uzyskać, przełącznik Vario System ustawić w pozycji "LIGHT" – kawa lekka lub "STRONG" – kawa mocna (rys. 18).
- 10 Upewnić się czy pokrętko pary jest zamknięte.
- 11 Nacisnąć przełącznik ON/OFF dla espresso/cappuccino.
Zapali się wówczas lampka kontrolna ON espresso/cappuccino (rys. 19).
- 12 Po około dwóch minutach kawa espresso zacznie przepływać (rys. 20). UWAGA: aby zapobiec pryskaniu nigdy nie odczepiać pojemnika na filtr w trakcie działania urządzenia.
- 13 Kiedy kawa przestanie wypływać z pojemnika na filtr, należy nacisnąć przełącznik ON/OFF espresso/cappuccino w celu wyłączenia podgrzewacza pary (rys. 19). Włączyć kawę do filiżanek.
- 14 Przed wyjęciem pojemnika na filtr, aby zapobiec wydostawaniu się pary wodnej należy

zawsze wypuścić jej resztki z podgrzewacza przekręcając pokrętko regulacji pary (rys. 22).

- 15 W celu usunięcia wykorzystanej kawy odkręcić pojemnik na filtr, filtr zablokować przy pomocy odpowiedniej dźwigni wprowadzonej do uchwytu i usunąć kawę opróżniając pojemnik na filtr (rys. 21).

UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa kiedy podgrzewacz jest gorący, nie można otworzyć jego pokrywy, o ile działa na sucho. Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny musimy go jednak otworzyć, należy wypuścić parę wodną z podgrzewacza przekręcając pokrętko pary.

JAK KORZYSTAĆ Z DOZOWNIKA NA DWIE FILIŻANKI

Z dozownika należy korzystać każdorazowo, jeżeli chcemy zrobić kawę bezpośrednio do filiżanek. Wystarczy przymocować go do dolnej części pojemnika na filtr (rys. 23).

UWAGA: przy pierwszym przygotowywaniu kawy należy umyć wszystkie akcesoria i wewnętrzne przewody urządzenia zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Ekspres do kawy filtrowanej: zrobić co najmniej dwa dzbanki kawy nie używając kawy zmielonej (zgodnie ze wskazówkami paragrafu Jak przygotować kawę filtrowaną);
- Ekspres do kawy espresso: zrobić co najmniej cztery kawy espresso nie używając kawy zmielonej (zgodnie ze wskazówkami paragrafu Jak przygotować kawę espresso).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

- Aby przygotować dwie kawy cappuccino, należy zrobić kawę espresso zgodnie z opisem w paragrafie "Jak przygotować kawę espresso" od punktu 1 do punktu 12: używając jednak ilości wody niezbędnej do otrzymania 2 kaw cappuccino, jak pokazuje tabela na końcu instrukcji. Należy pamiętać, że do zrobienia cappuccino potrzeba większej ilości wody niż w przypadku zwykłej kawy: dodatkowa ilość wykorzystywana jest do wytworzenia pary wodnej służącej do uzyskania kremowej konsystencji mleka.
- Równocześnie, do pojemnika na mleko włączyć nie zagotowane i chłodne mleko (rys. 24). Jeżeli pojemnik napełniony jest do poziomu MAX, można zrobić 2 lub 3 kawy cappuccino. Nie należy przekraczać nigdy maksymalnego poziomu, w przeciwnym wypadku może się zdarzyć, że po zakończeniu przygotowywa-

nia cappuccino mleko w dalszym ciągu będzie wypływać z dyszy.

- Przepuścić kawę do małego dzbanka.
Kiedy kawa ciemniejszego koloru (która znajduje się pod śmietanką w jaśniejszym kolorze) osiągnie poziom 4 z boku "COFFEE LEVEL" (poziom kawy) umieszczonym na małym dzbanku (rys. 25), przesunąć przełącznik Vario System do pozycji "cappuccino" (rys. 18).
Czynność tę należy wykonać bardzo ostrożnie: jeżeli kawa bowiem przekroczy poziom 2, na końcu nie będzie już wystarczającej ilości pary wodnej służącej do zagęszczenia mleka.
- Włączyć kawę do dwóch odpowiedniej wielkości filiżanek.
- Upewnić się czy zaczep pojemnika na mleko został prawidłowo włożony, a następnie pod dyszą pojemnika na mleko ustawić filiżankę z kawą. Przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zagęszczone mleko zacznie wypływać z dyszy pojemnika na mleko (rys. 22). Przed rozpoczęciem operacji zawsze należy poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK." (rys. 26), która informuje o osiągnięciu temperatury idealnej do zagęszczenia mleka. W przypadku używania filiżanek o niewielkich rozmiarach, aby uniknąć rozpryskiwania na przewód pojemnika na mleko należy założyć wylewkę zapobiegającą rozpryskiwaniu się mleka (rys. 27).
- Filiżankę napełnić żądaną ilością zagęszczonego mleka. Aby mleko zagęszczało się w odpowiedni sposób, przed przygotowaniem kolejnego cappuccino należy zawsze poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK.".
- Uwaga: po zakończeniu przygotowywania ostatniego cappuccino przed wyłączeniem urządzenia, należy unieść przewód ssący pojemnika na mleko ponad poziom ewentualnie pozostałego mleka (jak pokazuje rys. 29) i przez kilka sekund wypuszczać parę.
Zamknąć wypływ pary wyjętą dyszą. **Ze względów higienicznych zaleca się wykonywanie tej czynności zawsze w taki sposób, by zapobiec pozostawianiu mleka w wewnętrznych przewodach urządzenia.**
- Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przełącznik ON/OFF espresso/cappuccino.
- Aby zrobić 4 kawy cappuccino, należy powtórzyć powyższe czynności zwracając uwagę na ilość wody i zmielonej kawy podane

ne w tabeli na końcu instrukcji. Ponadto, przed ustawieniem przełącznika Vario System w pozycji Cappuccino, należy przepuścić kawę do dzbanka aż do uzyskania poziomu 4 na "COFFEE LEVEL" (poziom kawy), jak pokazuje rysunek 25.

- Aby otrzymać idealne cappuccino zaleca się następujące proporcje: 1/3 kawy, 2/3 zagęszczonego mleka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub prac konserwacyjnych, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać aż urządzenie ostygnie.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA DO SPIENIANIA MLEKA

Urządzenie do spieniania mleka należy czyścić po każdym użytkowaniu. Postępować według poniższych wskazówek:

- Wyjąć pojemnik na mleko naciskając zaczep i równocześnie pociągając go ku górze, a następnie umyć pojemnik w ciepłej wodzie.
- Wyjąć czerwone urządzenie do spieniania mleka naciskając na dźwignię (A) i równocześnie pociągając go ku górze (rys. 30).
- Wyjąć gumowe mieszadło, a następnie umyć i wyczyścić w ciepłej wodzie, zwłaszcza cztery otwory pokazane na rysunku 31 (zrobić to przy pomocy igły). Upewnić się czy otwór, który wskazuje strzałka B, nie jest zatkany (oczyścić go przy pomocy igły).
- Po oczyszczeniu wszystkie elementy należy ponownie w prawidłowy sposób zamontować. Przede wszystkim, należy się upewnić czy gumowe mieszadło zostało prawidłowo założone i czy przy wsadzaniu pojemnika na mleko oraz czerwonego urządzenia do spieniania mleka dało się słyszeć kliknięcie.

Jeżeli urządzenie nie zostanie oczyszczone po każdym użyciu, może się zdarzyć, że mleka nie uda się zagęścić, że nie zostanie ono zassane lub że będzie wypływać z dyszy pojemnika na mleko.

INNE OPERACJE CZYSZCZENIA

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników czy detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
- Regularnie czyścić pojemniki na filtry, zbiorniczek na skropliny, podstawę podgrzewacza i dzbanki.

Do mycia pojemnika na filtr nie używać zmywarki.

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.
- Sprawdzać od czasu do czasu czy otwory filtra nie są zablokowane. W razie konieczności należy filtr dokładnie oczyścić ciepłą wodą i przetrzeć ostrą gąbką.

- Ponownie włączyć urządzenie i przepuścić pozostałą część roztworu;
- W celu przepłukania urządzenia należy je włączyć z wodą, ale bez kawy co najmniej trzykrotnie (3 pojemniki pełne wody).

ODWAPNIANIE

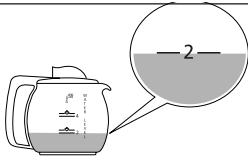
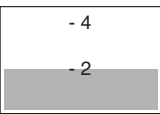
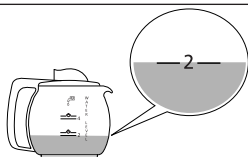
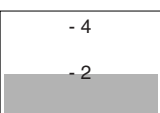
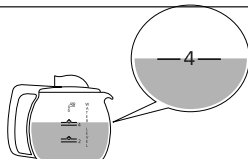
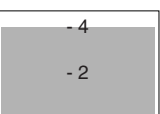
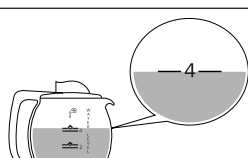
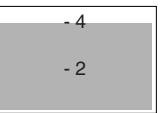
Jeżeli woda w miejscu użytkowania ekspresu jest twarda, z biegiem czasu odłoży się w nim osad wapniowy, który może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

Ekspres do kawy espresso należy odwapniać około co 1-3 miesiące (w zależności od stopnia twardości wody i częstotliwości korzystania z niego) przy użyciu octu winnego. Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Dzbaneł na kawę espresso napełnić octem aż do poziomu 4 na WATER LEVEL (poziom wody);
- Całość wlać do podgrzewacza i zamknąć pokrywę;
- Zamocować pojemnik na filtr;
- Mały dzbanek umieścić pod pojemnikiem na filtr;
- Włączyć urządzenie i przełącznik Vario System ustawić w pozycji "LIGHT";
- Po kilku minutach ocet zacznie przepływać przez pojemnik na filtr do dzbanka;
Od czasu do czasu należy wypuścić trochę pary przy użyciu pokrętki.
- Po przepłynięciu całego roztworu wyłączyć urządzenie i zostawić do ostygnięcia.
- Powyższe czynności powtórzyć co najmniej dwukrotnie z użyciem jedynie zimnej wody, aby wyeliminować wszelkie pozostałości octu.

Ekspres z filtrem należy odwapniać co 40 cykli. Odwapnianie można wykonać przy użyciu odpowiednich substancji zmiękczających przeznaczonych do ekspresów z filtrem dostępnych w sprzedaży. Ewentualnie można użyć octu winnego zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Do pojemnika wlać 2 filiżanki octu winnego i 3 filiżanki wody. Włożyć pojemnik do ekspresu;
- Dzbaneł umieścić na płytce grzewczej i wsadzić pojemnik bez zmielonej kawy.
- Nacisnąć przełącznik ON/OFF do kawy filtrowanej, roztworem napełnić jedną filiżankę i następnie wyłączyć urządzenie.
- Pozostawić ocet na godzinę.

Aby zrobić	Ilość wody w małym dzbanku, którą należy wlać do podgrzewacza pary (strona WATER LEVEL – poziom wody)	Ilość kawy, którą należy wsypać do filtra
2 kawy		
2 kawy cappuccino		
4 kawy		
4 kawy cappuccino		

NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązanie
Kawa espresso nie wypływa.	Kawa jest zbyt drobno zmielona. Otwór dzióbka pojemnika na filtr jest zatkany. Filtr jest zatkany.	Użyć kawę o średnim stopniu zmielenia lub kawę typu moka. Oczyszczyć otwór dzióbka. Oczyszczyć filtr przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć przy pomocy ostrej gąbki.
W trakcie przygotowywania cappuccino nie powstaje pianka z mleka.	Mleko nie jest wystarczająco zimne. Dysza do cappuccino jest brudna.	Używać wyłącznie mleka prosto z lodówki. Dokładnie oczyścić otwory dyszy do kawy cappuccino.
Czas filtrowania kawy uległ wydłużeniu.	Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	Przeprowadzić odwapnianie jak opisano w rozdziale "Odwapnianie".
Kawa ma cierpki smak.	Płukanie było niewystarczające.	Przepłukać urządzenie jak opisano w rozdziale "Odwapnianie".